

**Акт №6**

**Проверки родительской комиссии контроля качества питания обучающихся столовой**

от 22 февраля 2022 года

**Комиссия в составе:**

Лиджиевой И.Ю., председателя родительского контроля родительницы 2 класса;

Бусыгиной Л.В., родительницы 1 класса;

Дорджи-Гаряевой Г.Ю., родительницы 3 класса;

Лагаевой Б.О., родительницы 4 класса;

Кравченко А.М., ответственной по горячему питанию.

составили настоящий акт в том, что 22 февраля 2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20 час. (1 большая перемена)

1) В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 22 февраля было предложено: суп картофельный с горохом, гречка рассыпчатая с маслом, гуляш из курицы, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, салат овощной (картофель, морковь, горошек, яйца).

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций супа картофельного полученная масса равнялась 750г, что соответствует норме (выход готовой порции – 250г).

При взвешивании 3 порций гречки рассыпчатой с маслом и гуляша из курицы полученная масса гречки рассыпчатой равнялась 450г и 3 порции гуляша из курицы 300 г., что соответствует норме (выход готовой продукции гречки 150г, гуляша из курицы 300 г.(выход готовой продукции – 100г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Несъедаемых остатков пищи не выявлено, были в малом количестве.

5) Сертификаты соответствия продуктов имеются в наличии.

6) Температура реализуемых блюд соответствует норме.

7) Членами родительского контроля была проверена документация (журнал бракеража, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учёта продуктов, перспективное меню, журнал учёта температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

9) Правила личной гигиены соблюдаются. У входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Руки вытираются индивидуальным полотенцем. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. На обеденных столах имеются салфетки. Все классные руководители сопровождают свои классы и находятся с учащимися во время питания.

10) Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное.

11) Внешний вид сотрудников столовой соответствует.

Предложения:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.

С актом комиссии ознакомлена :  
повар: Сангаджи - Горяева М.М.



**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Лиджиевой И.Ю., председателя родительского контроля, родительницы 2 класса Лиджиева

Бусыгиной Л.В., родительницы 1 класса Бусыгина

Дорджи-Гаряевой Г. Ю., родительницы 3 класса Дорджи-Гаряева

Лагаевой Б.О., родительницы 4 класса Лагаева

Кравченко А.М., ответственной по горячему питанию Кравченко